

Perles Ivoire

Crozes-Hermitage Blanc · Jean Esprit 2023

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Domaine Jean Esprit (Pont-de-l'Isère)
APPELLATION	Crozes-Hermitage AOC — blanc
CUVÉE	Perles Ivoire
MILLÉSIME	2023
CÉPAGES	Marsanne 70 %, Roussanne 30 %
ÉLEVAGE	8 mois en barriques — vin bio

NOTE DE DÉGUSTATION

Crozes-Hermitage blanc du Domaine Jean Esprit, mariage de Marsanne et de Roussanne élevé en barriques — ample et frais.

Au nez

- Fleurs blanches
- Fruits secs / à coque
- Touche iodée / saline

En bouche

- Ample et ronde
- Fraîcheur persistante
- Finale longue et finement boisée

EN UNE PHRASE

Un Crozes blanc **ample et frais**, sur les fleurs blanches et les fruits secs — la rondeur de la Marsanne, la tension de la Roussanne.

LES CÉPAGES

- **Marsanne (70 %)** — gras, rondeur et fruits à coque ; le corps du vin.
- **Roussanne (30 %)** — tension, finesse et fraîcheur.

ACCORDS METS & VINS

Un blanc de gastronomie, sur les poissons et les crustacés.

MER & POISSONS

- Poissons grillés
- Saint-Jacques
- Quenelles sauce Nantua

VOLAILLES

- Volaille à la crème

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Quenelles sauce Nantua et un verre à 12 °C. Le gras de la Marsanne et l'élevage boisé répondent à l'onctuosité de la sauce.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 11 et 12 °C.
 - **Verre** — un verre à vin blanc, plutôt large.
 - **Garde** — à boire ou garder, 3 à 5 ans.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.